

BORGINGSBESLUIT: 19 JUNI 2026
GELDIG TOT: 30 SEPTEMBER 2032

GRADUAAT

LOGIES-, RESTAURANT- & CATERINGMANAGEMENT

CONTEXT

- 2017-2018: Toets Nieuwe Opleiding
- 2022-2023: Implementatie vernieuwd curriculum
- 2024-2025: Validatie Opleidingsspecifieke Leerresultaten (OLR)
- 2025-2026: Externe accreditatie

STERKE PUNTEN

- De opleiding is sterk arbeidsmarktgericht en zet werkpleklers centraal in het curriculum. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Het werkpleklers is coherent uitgewerkt en draagt sterk bij aan de professionele houding en de realisatie van de leerresultaten. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Het didactisch concept en de afstemming tussen curriculum, leerdoelen en praktijk zijn goed uitgebouwd. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Het lectorenteam is betrokken, deskundig en werkt laagdrempelig, waardoor studenten zich goed begeleid voelen. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Het opleidingsonderdeel 'professionele ontwikkeling' helpt studenten om hun werkpleklers voor te bereiden en bewuster keuzes te maken binnen logies, restaurant en catering. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De opleiding bewaakt een gelijkwaardig eindniveau over de drie afstudeerrichtingen heen. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Studenten en werkveldpartners zijn tevreden over de begeleiding, de praktijkgerichtheid en de aansluiting op het werkveld. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De opleiding heeft oog voor actuele ontwikkelingen zoals digitalisering en artificiële intelligentie. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Afgestudeerden zijn inzetbaar op operationeel niveau in de hospitalitysector, bijvoorbeeld als aanspreekpunt, shiftleader of afdelingsverantwoordelijke. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De opleiding biedt een brede en praktijkgerichte voorbereiding op de horecasector. Studenten waarderen de combinatie van praktijkervaring, werkpleklers, kleine lesgroepen en lectoren met werkveldervaring, waardoor ze een realistisch beeld krijgen van het beroep en de sector. (Studentenfeedback 2025)
- De opleiding ondersteunt studenten in hun professionele en persoonlijke ontwikkeling. Ze ontwikkelen managementvaardigheden, ontdekken hun talenten en interesses, en leggen een sterke basis voor hun toekomstige loopbaan. (Studentenfeedback 2025)

AANDACHTSPUNTEN

- De finaliteit van de opleiding is nog niet scherp genoeg geprofileerd, waardoor er verschillende verwachtingen bestaan over het instapniveau van afgestudeerden op de arbeidsmarkt. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De formulering en interpretatie van bepaalde opleidingsspecifieke leerresultaten zorgen voor verwarring bij studenten, lectoren en werkveld. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De domein specifieke leerresultaten waarop de opleiding verder bouwt, zijn op enkele punten verouderd en zorgen voor ruis in de verwachtingen. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Duurzaamheid is aanwezig in de opleiding, maar nog niet expliciet en systematisch genoeg verankerd in het curriculum en het werkplekleren. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De participatie van studenten en werkveld binnen de kwaliteitszorg is nog onvoldoende zichtbaar en de terugkoppeling over feedback is nog te weinig structureel. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Er zijn interpretatieverschillen over welke praktische vaardigheden afgestudeerden effectief via de opleiding verwerven, vooral in de afstudeerrichtingen restaurant en catering. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Studenten ervaren de ondersteuning voor taal- en rekenvaardigheden als eerder beperkt, terwijl de opleiding hier wel remediërmogelijkheden voor aanbiedt. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- Studenten zien niet altijd wat er concreet met hun feedback gebeurt, onder meer door de korte duur van het traject en de trage terugkoppeling van formele bevestigingen. (Beoordelingsrapport NVAO 2026)
- De opleiding kan studenten nog beter voorbereiden op de overgang naar het werkveld door duidelijkere informatie over afstudeertrajecten, meer praktijkgerichte verantwoordelijkheid en bijkomende aandacht voor professionele loopbaanvaardigheden. (Studentenfeedback 2025)

BRONNEN

- Studentenfeedback (2025)
- Beoordelingsrapport NVAO (2026)